

Protocole

Mesures préventives d'hygiène générale et renforcées en cas de maladies contagieuses ou d'épidémie

1. Mesure préventive d'hygiène générale

Ces mesures doivent être appliquées chaque jour, même en dehors d'infection déclarée. Elles concernent les locaux, le matériel, le linge, l'alimentation et l'hygiène individuelle.

Hygiène individuelle du personnel et des visiteurs

- Chacun veillera à une hygiène corporelle stricte et quotidienne.
- La tenue de travail doit être propre et renouvelée toutes les 48 heures maximum.
- Les chaussures doivent être propres, adaptées, spécifiquement réservées aux locaux de la crèche et fermées pour une meilleure sécurité. Elles seront entretenues régulièrement.
- La maitresse de maison chargée du service du repas portera une blouse spécifique réservée à cet effet ainsi qu'une charlotte protégeant les cheveux.
- Toute personne étrangère au service doit enfiler des sur-chaussures (famille, intervenants, traiteur, livreur, ouvriers...). Elles sont lavées après chaque utilisation.

Hygiène des mains

Le lavage des mains est un geste essentiel car la contamination manu portée est responsable de nombreuses infections.

Pour le personnel :

- Avant et après le service
- Avant la préparation des repas et des biberons
- Avant et après tout soin et change
- Après avoir utilisé un mouchoir, pour les enfants ou pour soi
- En sortant des toilettes ou avoir accompagné un enfant aux toilettes
- Après toute tâche d'entretien ou manipulation d'objet souillé.

Pour les enfants :

- Avant chaque repas
- Après être allé aux toilettes
- Après manipulation d'objets possiblement contaminés (terre, animal...).

Hygiène des locaux, du matériel et des jouets

- Un détergent est suffisant pour la plupart des locaux. Un détergent/désinfectant doit être utilisé pour les surfaces à risque comme les sanitaires, la salle de change et la cuisine/biberonnerie ainsi que pendant les situations d'épidémie.
- Le nettoyage précède toujours la désinfection.
- Le nettoyage se fait toujours du propre vers le sale et du haut vers le bas.
- Le nettoyage des surfaces précède celui du sol.
- Les produits doivent être à usage alimentaire par rapport à tous les objets susceptibles d'être mis en bouche par les enfants.
- Aérer après le ménage est indispensable.
- Un nettoyage quotidien des sols est requis ainsi que de toutes les surfaces lavables, sans omettre les tapis de sol et les points de contact fréquents.

Hygiène du linge

- La désinfection chimique du linge est inutile : une lessive classique suffit pour éliminer tous les micro-organismes. Le linge sera lavé à la température la plus élevée qu'il supporte 30°, 40°/60° ou 75°.
- Le linge est individuel à chaque enfant.
- Le linge est trié avant le lavage.
- Des fréquences de lavage sont à respecter : les gants de toilette après chaque change, les serviettes sont changées quotidiennement, les bavoirs après chaque repas, les draps et turbulettes une fois par semaine. Tout linge présentant une souillure visible sera lavé immédiatement.
- Respecter le circuit linge propre / linge sale.
- Ne pas déposer de linge sale à même le sol ou sur le plan de travail.
- Mettre le linge souillé de l'enfant dans un sac fermé après l'avoir rincé.
- Prévoir un panier à linge sale fermé avec un couvercle.

Hygiène alimentaire générale

- Il faut respecter scrupuleusement les règles d'hygiène alimentaire dans la préparation et la distribution des repas (arrêté du 29 septembre 1997).
- La mise en œuvre des protocoles qui fixent les règles d'hygiène alimentaire nécessite l'implication de l'ensemble du personnel.
- La gestion des stocks visera à vérifier les dates limites de consommation (DLC) et les dates limites d'utilisation optimale (DLUO).
- La séparation des circuits propres et sales se fera par une gestion de l'espace et du temps (marche en avant).
- Le contrôle des températures sera effectué à la réception ainsi qu'à la remise en température des denrées alimentaires.
- Le contrôle des températures des réfrigérateurs sera faite 2 fois par jour et ils seront nettoyés et désinfectés une fois par semaine.
- Des échantillons témoins des préparations « maison » (100g par constituants) seront prélevés et conservés 5 jours au réfrigérateur dans des contenants hermétiques et étiquetés.
- Tous les ans une maîtresse de maison, affectée à la préparation des repas, suit une formation HACCP.

2. Les mesures d'hygiène renforcées en cas de maladies infectieuses et / ou épidémie

Définition :

On parle d'épidémie lorsque surviennent plus de 3 cas de maladies infectieuses en 8 jours.

Que faut-il faire :

- Informer les référents santé accueil et inclusif de la structure et le service de PMI.
- Informer les parents.
- Eviction des enfants malades, en concertation avec le médecin de la structure.
- Eviter les regroupements matins et soirs durant l'épidémie.

Renforcer les mesures d'hygiène ci-après :

- **Lavage des mains systématique + utilisation de solution hydroalcoolique après le lavage des mains.**
- Port de protection individuelle (gants, tabliers ou masque) selon le type d'épidémie et le mode de contamination.
- Renforcer la désinfection des jeux, jouets et matériel (toutes les 48h ou plus si besoin) avec le nettoyant haute vapeur ou un produit détergent/désinfectant.
- Renforcer la désinfection des locaux notamment les points de contact fréquents (poignées de porte, interrupteurs, téléphone...) avec un produit détergent/désinfectant.
- Nettoyer les sols avec un produit bactéricide tous les soirs.
- Aérer les locaux 10 minutes toutes les heures.

Hésingue, Mars 2023

X:\Gestion structure\Protocoles\Annexes RF\Mesures d'hygiènes préventives et renforcées.docx